

ROZGRZEJ SIĘ

HERBATY

Herbata Wzmacniająca 400ml. 21zł.

Czarna herbata z malinami, pigwą, pomarańczą oraz miodem
Black tea with raspberries, quince, orange and honey

Herbata Imbirowo - Miodowa 400ml. 21zł.

Czarna herbata z imbirem, miodem i cytryną
Black tea with ginger, honey and lemon

Herbata Różana 450ml. 22zł.

Zielona herbata z konfiturą z płatków róży, miodem, limonką oraz z płatkami róży
Green tea with rose petal jam, honey, lime and dried rose petals

Herbata Malinowa 400ml. 22zł.

Napój na bazie malin z goździkami, pomarańczą i miodem
Raspberry-based drink with cloves, orange and honey

Herbatka Babuni 400ml. 21zł.

Susz owocowy, cynamon, goździki, miód, wanilia, cukier, pomarańcza
Dried fruit, cinnamon, cloves, honey, vanilla, sugar, orange

Herbata z wiśniówką 400ml. 24zł.

Susz owocowy z dodatkiem rozgrzewającej wiśniówki (40ml.) i pomarańczy
Dried fruit with the addition of warming cherry vodka (40ml) and orange

PIWO

Piwo korzenne 500ml. 21zł.

Grzane piwo z przyprawami korzennymi, syropem malinowym oraz sokiem pomarańczowym
Mulled beer with spices, raspberry syrup and orange juice
Alergeny: orzechy, gluten

Piwo imbirowo miodowe 500ml. 21zł.

Grzane piwo z miodem, imbirem, sokiem pomarańczowym oraz ze szczyptą cynamonu
Mulled beer with honey, ginger, orange juice and a pinch of cinnamon
Alergeny: orzechy, gluten

CZEKOLADA

Czekolada z bitą śmietaną 250ml. 19zł.

Chocolate with whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy, soja

Czekolada z piankami 250ml. 21zł.

Chocolate with marshmallows
Alergeny: mleko, orzechy, soja

Biała czekolada z truskawkami i bitą śmietaną 250ml. 26zł.

White chocolate with strawberries and whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy, soja

Czekolada z malinami i bitą śmietaną 250ml. 23zł.

Chocolate with raspberries and whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy, soja

Czekolada z gałką lodów 250ml. 23zł.

Chocolate with raspberries and whipped cream
Alergeny: mleko, orzechy, soja

KAWY

Latte Dyniowe 400ml. 22zł.

Kawa mleczna z syropem dyniowym, przyprawami korzennymi i bitą śmietaną
Milk coffee with pumpkin syrup, spices, and whipped cream
Alergeny: mleko,

Latte Ciasto Marchewkowe 400ml. 22zł.

Duża kawa latte z syropem marchewkowym i bitą śmietaną
Large latte with syrup and whipped cream
Alergeny: mleko,

Kawa Piernikowa 300ml. 22zł.

Kawa z syropem piernikowym, ciasteczkami korzennymi i bitą śmietaną
Coffee with gingerbread syrup, spice cookies and whipped cream
Alergeny: mleko, gluten

Latte Marshmallows 400ml. 22zł.

Waniliowa cafe latte z pieczonymi piankami marshmallows
Vanilla cafe latte with baked marshmallows
Alergeny: mleko,

WINO

Wino korzenne 250ml. 21zł.

Czerwone wytrawne wino grzane z sokiem pomarańczowym, syropem malinowym, miodem oraz przyprawami korzennymi
Red mulled wine with orange juice, raspberry syrup, honey and spices
Alergeny: orzechy,

Grzaniec winny z rumem 250ml. 23zł.

Czerwone wytrawne wino grzane z syropem malinowym, goździkami, cynamonem, sokiem pomarańczowym z dodatkiem białego rumu(30ml.)
Red mulled wine with raspberry syrup, cloves, cinnamon, and orange juice white rum (30ml)
Alergeny: orzechy,

Biały grzaniec winny 250ml. 21zł.

Białe wino grzane z gruszką, limonką, malinami oraz miodem
White mulled wine with pear, lime, raspberries and honey
Alergeny: orzechy

Bezalkoholowy grzaniec 250ml. 19zł.

Napój bezalkoholowy o smaku wina korzennego
Non-alcoholic drink with the flavor of spiced wine
Alergeny: orzechy,

NAPOJE

Ambrozja 300ml. 19zł.

Ciepły napój cytrusowy z imbirem i miodem
Warm citrus drink with ginger and honey

Whisky cydr 250ml. 26zł.

Grzane Whisky z cydrem, z cynamonem, jabłkiem
Mulled cider with Jack Daniel's, cinnamon, apple
Alergeny: orzechy,

Przysmak żubra 250ml. 22zł.

Żubrówka (40ml) grzana z sokiem jabłkowym, jabłko, goździkami i cynamonem
Żubrówka (40ml) heated with apple juice, apple, cloves and cinnamon
Alergeny: orzechy,

Grzany miód pitny 200ml. 21zł.

Trójniak grzany z cynamonem, pomarańczą oraz przyprawami korzennymi
Mead heated with cinnamon, orange and spices
Alergeny: orzechy,

Calimero coffee 250ml. 26zł.

Espresso z dodatkiem ciepłego whisky (20ml.), advocaatu (20ml), mleka oraz bitej śmietany
Hot espresso with warm whiskey (20 ml), advocaat (20 ml), milk and whipped cream
Alergeny: mleko,

ŚNIADANIA

Wszystkie dania przygotowywane są na bieżąco. prosimy o chwilę cierpliwości

CROISSANT PISTACIO  **NEW!** 28ZŁ. 47ZŁ. zestaw z napojami

2 smash croissants. miód. krem pistacjowy. siekane pistacje. malina(mus)
2 smash croissants. honey. pistachio cream. chopped pistachios. raspberry (mousse)
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja. migdały 220g.

CILBIR - JAJA PO TURECKU   28ZŁ. 47ZŁ.


jogurt grecki. 2 jaja poche. palone masło z pieprzem cayenne. pita. natka pietruszki
greek yogurt. 2 poached eggs. roasted butter with cayenne pepper. pita. parsley
Alergeny: mleko. jaja. gluten. orzechy. sezam. soja 450g.

GOFR Z OWOCAMI  29ZŁ. 48ZŁ.


gofr. twarożek. świeże owoce. domowy dżem. płatki migdałów
waffle. cottage cheese. fresh fruit. homemade jam. almond flakes
Alergeny: orzechy. migdały. jaja 300g.

KETO  35ZŁ. 54ZŁ.

szpinak. awokado. jaja. frankfurterki. kielki. pestki dyni i słonecznika. pomidorki. rzodkiewka. oliwa czosnkowa
spinach. avocado. eggs. sausages. sprouts. pumpkin and sunflower seeds. cherry tomatoes. radish. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 350g.

PAJDA Z HALLOUMI  33ZŁ. 52ZŁ.

tost. rucola. pomidor. grillowane halloumi. 2 jaja poche. olej sezamowy. pasta awokado/groszek. sezam. sriracha
toast. arugula. tomato. grilled halloumi. 2 poached eggs. sesame oil. avocado/pea paste. sesame seeds. sriracha
Alergeny: mleko(laktoza). sezam. orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 330g.

CROISSANT BRIE  **NEW!** 29ZŁ. 47ZŁ.

2 croissants smash. gruszka. orzechy włoskie. ser brie. chipsy z boczku miód. owoce
2 smash croissants. pear. walnuts. brie cheese. bacon chips. honey. fruit
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 260g.

TOST Z GUACAMOLE 33ZŁ. 52ZŁ.


tosty razowe. guacamole. 2 jajka. serek śmietankowy. pomidorki koktajlowe. kielki. prażony słonecznik
whole wheat toast. guacamole. 2 egg. cheese. cherry tomatoes. sprouts. roasted sunflower seeds
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 300g.

GOFR Z PASTĄ JAJECZNA 29ZŁ. 48ZŁ.

gofr. pasta jajeczna. rucola. pomidorki. chipsy z boczku
waffle. egg paste. arugula. tomatoes. bacon chips
Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca. 300g

DWIE PASTY  29ZŁ. 48ZŁ.

pasta z awokado. humus. pesto bazyliowe. oliwa. granat. pomidorki. pistacje. chipsy warzywne. placek naan.
avocado paste. humus. basil pesto. olive oil. pomegranate seeds. tomatoes. pistachios. naan cake.
Alergeny: orzechy. migdały. jaja. gluten. gorczyca. 280g.

OMLET CHEDDAR  29ZŁ. 48ZŁ.

4 jaja. ser cheddar. chipsy z boczku. szpinak. pomidorki. oliwa czosnkowa
omelette from 4 eggs. cheddar cheese. bacon chips. spinach. tomatoes. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 250g.

GRANOLA   **NEW!** 28ZŁ. 47ZŁ.

domowa granola. świeże owoce. jogurt kokosowy. mus mango
homemade granola. fresh fruit. coconut yogurt. mango mousse
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 350g.

JAJECZNICA 25ZŁ. 44ZŁ.

3 jaja. masło. chipsy z boczku. pomidorki koktajlowe. rucola. bagietka
3 eggs. butter. bacon chips. cherry tomatoes. and arugula
Alergeny: mleko(laktoza). pszenica (gluten). jaja. 300g.



pieczywie bezglutenowym + 4Zł.
on gluten-free bread

ŚNIADANIE SZEFA 39ZŁ. 58ZŁ.

frankfurterki. jajko sadzone. fasolka w pomidorach. mini sałatka. chipsy z boczku. pasta jajeczna. bagietka
frankfurters. egg. beans in tomatoes. mini salad. bacon chips. egg paste. baguette
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. pszenica (gluten). jaja 600g.

ŚNIADANIE SZEFOWEJ 39ZŁ. 58ZŁ.

tost. szpinak. jajko poche. sos holenderski. wędzony łosoś. pomidorki. oliwa czosnkowa
toast. spinach. poached egg. hollandaise sauce. smoked salmon. garlic olive oil
Alergeny: mleko(laktoza). orzechy. soja. jaja 330g.



na pieczywie bezglutenowym + 4Zł.
on gluten-free bread

DODATKI:

<u>WIEKSZA KAWA</u> 3ZŁ. larger coffee 80ml.	<u>BITA ŚMIETANA</u> 4ZŁ. whipped cream 30g.	<u>MLEKO ROŚLINNE</u> 3ZŁ. plant milk 50ml.	<u>OWOCE</u> 6ZŁ. fruit 80g.	<u>KIELISZEK PROSSECO 100ML.</u> 9ZŁ. glass of prosecco
<u>PIECZYWO</u> 5ZŁ. crispy bread 60g.	<u>JAJKO</u> 4ZŁ. egg 1 szt.	<u>BOCZEK</u> 5ZŁ. bacon chips 20g.	<u>AWOKADO</u> 8ZŁ. avocado 1/3 szt.	<u>WARZYWA</u> 4ZŁ. vegetables 80g.

Zestaw promocyjny z napojami obowiązuje do godz. 14:

sok pomarańczowy 200ml. oraz do wyboru: herbata (czarna. owocowa. zielona).

lub kawa (espresso. americano 180ml. cappuccino 200ml. latte macchiato 280)

after 1 p.m



28cm.

PIZZA BEZGLUTENOWA

MARGHERITA 36zł.

pomidory pelati. mozzarella. oregano
pelati tomatoes. mozzarella. oregano
alergeny: 9

Po godz. 13

CAPRICIOSA 46zł.

pomidory pelati. mozzarella. szynka. pieczarki. oregano
pelati tomatoes. mozzarella. ham. mushrooms. oregano
alergeny: 9

CRUDO 56zł.

pomidory. mozzarella. szynka crudo. pomidorki. rukola. grana padano
pelati tomatoes. mozzarella. Parma ham. tomatoes. arugula. parmesan
alergeny: 9

SALAMI 46zł.

pomidory pelati. mozzarella. salami/salami picante. oliwki czarne
pelati tomatoes. mozzarella. salami. black olives
alergeny: 9

FORMAGGIO 49zł.

sery: wędzony. pleśniowy. camembert. konfitura z żurawiny. rukola
cheeses: smoked. forest cheese. camembert. cranberry jam. arugula
alergeny: 9

SEZONOWA pytaj obsługę
ask the staff

ZUPY



after 1 p.m

KREM Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA 23zł.

pieczarki. chipsy z ziemniaka
cream soup with baked potatoes. potato chips and mushrooms
alergeny: 2. 6. 8. 300ml.

ZUPA SEZONOWA 24zł

o szczegóły pytaj obsługę
seasonal soup ask the staff for details
alergeny: 1. 2. 3. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11 300ml.

LUNCH

poniedziałek - piątek od godz. 13 do 16
w cenie dania głównego zupa i mini deser!
the price of the main course includes soup and a mini
dessert!

DANIA GŁÓWNE



przygotowano z produktów nie zawierających glutenu
gluten-free products



LUNCH

poniedziałek - piątek od godz. 13 do 16
w cenie dania głównego zupa i mini deser!
the price of the main course includes soup and a mini
dessert!

PENNE z GRILLOWANYMI WARZYWAMI 42zł

sos pomidorowy, chilli, grana padano

gluten-free penne, tomato sauce, grilled vegetables, grana padano, herbs

alergeny: 1, 2, 8

400g.

SPAGHEETTI z WĘDZONYM ŁOSOSIEM 48zł. 

sos śmietanowy, czosnek, pomidorki

gluten-free spaghetti, cream sauce, garlic, smoked salmon, tomatoes

alergeny: 7, 9.

400g.

MAC and CHESSE 34zł. 

makaron w sosie serowym, zapiekany z cheddarem

gluten-free pasta in cheese sauce

alergeny: 5, 6, 9.

300g.

after 1 p.m

GNOCCHI w SOSIE Z GRZYBOWY 48zł

połowiczka wieprzowa, grana padano

gluten-free gnocchi, wild mushroom sauce, pork tenderloin, grana padano

alergeny: 5, 9.

400g.

GNOCCHI Z KURCZAKIEM 48zł.

suszone pomidory, szpinak, sos gorgonzola

gluten-free spaghetti, seafood mix, tomato sauce, garlic, parsley, chilli.

alergeny: 7, 9, 11, 13.

400g.

PLACEK ZIEMNIACZANY 37zł. 

z gulaszem wołowym

potato pie with beef goulash

alergeny: 2, 6, 8.

400ml.

CURRY 48zł. 

z warzywa, kurczak lub tofu, czarny ryż

baked cod, slightly spicy curry sauce with vegetables, rice

alergeny: 5, 6, 9.

400g.

POLICZKI WOŁOWE 59zł.

puree chrzanowe, karmelizowane buraczki, sos

beef cheeks, horseradish puree, caramelized beets, own sauce


alergeny: 1, 8, 9, 10



500g.

SALATY



cały dzień

serwujemy z pieczywem / we serve with bread
alergeny: 1.2.3.4.10


WĘDZONY ŁOSOŚ  46zł.
łosoś wędzony na ciepło. mix sałat. pomidorki. oliwki. czerwona cebula.
sos majonezowo-musztardowy
mix of lettuces. smoked salmon. tomatoes. olives. red onion.
mayonnaise and mustard sauce
Alergeny: 1.2.5.6.7.8.9 350g.

GRILLOWANY CAMEMBERT   38zł.
mix sałat. carpaccio z buraka. orzechy włoskie. żurawina
salad mix. grilled camembert cheese. beetroot carpaccio. walnuts. cranberries.
Alergeny: 1.2.5.9 300g.

KURCZAK 43zł.
pieczony filec. sałaty. pomidorki. papryka. pestki słonecznika.
pesto . grana padano
salad mix. baked chicken fillet. cherry tomatoes. peppers. sunflower.
basil pesto. grano padano
Alergeny: 1.2.4.7.9 350g.

HALLOUMI   41zł.
mix sałat. grillowany ser halloumi. pieczona gruszka.
prażone płatki migdałów. pomidorki. balsamico malinowe
salad mix. baked pear. halloumi cheese. tomatoes. almond. raspberry balsamico
Alergeny: 1.2.5.9 350g.

BAJGLE

VEGE  23ZŁ.
guacamole. kiełki. rzodkiewka. pomidor. cebulka prażona
guacamole. sprouts. radish. tomato. and roasted onion
Alergeny: 2.4.5.6.9.10

JAJECZNY 23ZŁ.
pasta jajeczna. chipsy z szynki. wędzonej. rukola
egg paste. smoked ham chips. arugula
Alergeny: 2.4.5.6.9.10

ŁOSOŚ 25ZŁ.
wędzony łosoś. serek śmietankowy. ogórek. szpinak
smoked salmon. cream cheese. cucumber. spinach
Alergeny: 2.4.5.6.9.10

Alergeny występujące w kawiarni:

1. orzechy. orzechy ziemne 2. soja 3. migdały 4. zboża zawierające gluten 5. jaja 6. gorczyca 7. ryby. owoce morza
8. seler 9. mleko (laktoza) 10. sezam 11. dwutlenek siarki 12. tulin 13. skorupiaki

GORĄCE KANAPKI

all day

TUŃCZYK

sałata lodowa, pomidor, czerwona cebula, ser żółty, majonez 26zł.
iceberg lettuce, tuna, tomato, red onion, yellow cheese, and mayonnaise

Alergeny: 1.2.3.4.5.7.9

330g.

WŁOSKA

rukola, pomidor, ser mozzarella, suszone pomidory, oliwa 25zł.
arugula, tomato, mozzarella cheese, dried tomatoes.

Alergeny: 1.2.3.4.7.9

300g.

KURCZAK

sałata lodowa, pomidor, ogórek kiszony, cebula, ser żółty, sos czosnkowy 28zł.
iceberg lettuce, chicken, tomato, pickled cucumber, onion, yellow cheese,
garlic sauce

Alergeny: 1.2.3.4.9

350g.

PROSCIUTTO COTTO

pieczona cukinia, pomidor, czarne oliwki, pesto bazyliowe 28zł.
baked zucchini, prosciutto cotto ham, tomato, black olives, basil pesto

Alergeny: 1.2.3.4.9

300g.

DESSERTY

DOMOWA SZARLOTKA z lodami i bitą śmietaną 25zł.

hot apple pie with ice cream and whipped cream

alergeny: 1.2.3.4.5.9.

250g.

SERNIK z musem malinowym 

cheesecake with raspberry mousse

alergeny: 1.3.5.9

180g.

SALATKA OWOCOWA z musem owocowym i migdałami 23zł.

fruit salad with raspberry mousse and almond

alergeny: 1.3

280g.

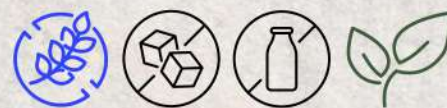


PUDDING CHIA z musem owocowym i owocami 24zł.

coconut milk dessert with fruit mousse and fruit

alergeny: 1.2.3.10.

280g.



CREME BRULEE z musem malinowym i owocami 24zł.

creme brulee with raspberry mousse and fruit

alergeny: 1.5.9.

160g.



TORT POTRÓJNIE CZEKOLADOWY 21zł.

triple chocolate cake

Alergeny: 1.2.3.5.9

150g.

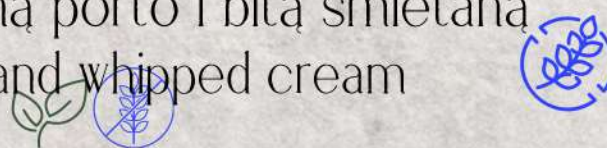


LODY Z GORĄCYMI WIŚNIAMI z odrobiną porto i bitą śmietaną 27zł.

ice cream with hot cherries a little port and whipped cream

alergeny: 1.3.4.9. 10

250g.



DOMOWE SEMIFREDDO pistacjowe z bezą i malinami 28zł.

homemade pistachio ice-cream with meringue and raspberries

alergeny: 1.3.9.10

270g.



SUFLET CZEKOLADOWY z lodami 28zł.

chocolate souffle with vanilla ice cream

alergeny: 1.3.5.9

180g.



KAWY

KLASYCZNE

- Drip Coffee 180ml. / 280ml. 16/22zł.
Espresso 30ml. 9zł.
Espresso Con Panna 50ml. 11zł.
Espresso Macchiato 50ml. 11zł.
Doppio 50ml. 12zł.
Affogato 50ml. 14zł.
Americano 180 / 250 / 500ml. 14 / 17 / 19zł.
Cappuccino 200 / 300 / 500ml. 15 / 18 / 20zł.
Flat White 200ml. 17zł.
Latte Macchiato 280 / 450ml. 15 / 18zł.

*Kawy możesz zamówić na mleku roślinnym(3zł.) oraz kawie bezkofeinowej
Alergeny: pytaj obsługę*

WARIACJE

- MOCHA 300ml. 22zł.
kawa z dodatkiem gorzkiej czekolady i bitej śmietany
with the addition of dark chocolate and whipped cream
- PEANUT COFFEE 300ml. 22zł.
kawa z dodatkiem syropu orzechowego i bitą śmietaną
coffee with nut syrup and whipped cream
- MALIBU COFFEE 300ml. 22zł.
kawa z dodatkiem syropu kokosowego i bitą śmietaną
coffee with coconut syrup and whipped cream
- CINNAMON COFFEE 200ml. 18zł.
kawa z dodatkiem miodu i cynamonu \ coffee with honey and cinnamon
- AROMATYCZNE LATTE MACCHIATO 280ml. 18zł.
kawa z dodatkiem wybranego syropu / with the addition of selected syrup
- KAHLUA COFFEE 200ml. 23zł.
z dodatkiem likieru Kahlua (20ml.) / coffee with Kahlua liqueur (20ml)
- CALIMERO COFFEE 250ml. 26zł.
kawa z advokatem, whisky, mlekiem i bitą śmietaną
coffee with Advocate, whiskey, milk and whipped cream
- IRISH COFFEE 250ml. 26zł.
kawa z Tullamore Dew.(40ML.) mlekiem i bitą śmietaną
coffee with Tullamore Dew, milk and whipped cream



*You can order coffee with plant milk (PLN 3) and decaffeinated coffee
Allergens: ask the staff*

NA ZIMNO

- FRAPPE 250ml. 15zł
kawa na kostkach lodu z mlekiem / coffee on ice cubes with milk
- KAWA MROŻONA 250ml. 24zł
kawa zmiksowana z 2 gałkami lodów i odrobiną mleka, podana z bitą śmietaną
blended coffee with 2 scoops of ice cream and a little milk, served with whipped cream
- FROZEN CALIMERO COFFEE 280ml. 28zł
kawa z 2 gałkami lodów waniliowych advokatem i bitą śmietaną
coffee with 2 scoops of Advokat vanilla ice cream and whipped cream

HEBATY

BIAŁE 16 ZŁ.

PAI MU TAN

JEDWABNY SZLAK

pai mu tan. sencha. morele. brzoskwinie.
kwiat jaśminu. kwiaty i paczki róży

CZARNE 16ZŁ.

CEYLON BOPI

YUNNAN OP

EARL GREY

EARL GREY Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ

ZIEŁONE 16ZŁ.

GUNPOWDER

SENCHA ORGANIC

JASMIN & SZAFRAN

jaśmin. dziki szafran. kwiat
pomarańczy. gunpowder

ZIEŁONA OAZA

hibiskus. żurawina. mango. cytryna.
paczki róży. bławatek. brzoskwinia

PU ERH 16ZŁ.

CZERWONA MAGNOLIA

eukaliptus. kwiat słonecznika. rabarbar.
czerwona porzeczka. płatki róż

PORZECZKA

porzeczka. liść malin. kwiat pomarańczy

OWOCOWE 16ZŁ.

OGRÓD KRÓLOWEJ

hibiskus. ananas. czarny bez.
rodzynki. czarna porzeczka. płatki róż

OWOCOWA NALEWKA

hibiskus. jeżyna. aronia. ananas.
głóg. czarny bez. jabłka. skórka róży. wiśnia

AUTORSKIE 21ZŁ.

HERBATKA BABUNI

susz owocowy. cynamon.
goździki. miód. wanilia. pomarańcza

WZMACNIAJĄCA

czarna herbata. suszona pigwa.
miód. pomarańcz. malina

YERBA MATE

YERBA MATE GREEN DESPELADA

16ZŁ.

100% Yerba mate

MATE GREEN FRUTAS

16ZŁ.

10% ananas. malina. czarna porzeczka. jagody goji. skórka pomarańczy. liść truskawki
10% pineapple. raspberry. black currant. goji berries. orange peel. strawberry leaf

MATE GREEN FURETE

16ZŁ.

10% guarana. catuaba. miłorząd japoński. jagody goji. liść porzeczki
10% guarana. catuaba. ginkgo biloba. goji berries. currant leaf

MATE GREEN ENERGY

16ZŁ.

8.2% korzeń żeń-szenia syberyjskiego. czarny bez. szkrzyp polny. zielona herbata
8.2% Siberian ginseng root. elderberry. field horsetail. green tea

MATCHA

MATCHA 180ml.	17zł.
MATCHA CAPPUCINO 200ml.	17zł.
MATCHA LATTE 280ml.	19zł.
MATCHA FRAPPE 250ml.	19zł.

NAPOJE / SOKI

<u>ŚWIEŻY SOK 200ML/400ML.</u> pomarańcz. grejpfrut. mix orange. grapefruit. mix	17 / 23ZŁ.
<u>ZIELONA ENERGIA 400ML.</u> koktajl na bazie szpinaku. banana. soku jabłkowego. nasion chia. pestek granatu cocktail based on spinach. banana. apple juice. chia seeds. pomegranate seeds	19ZŁ.
<u>POMARAŃCZ & MANGO 400ML.</u> koktajl ma bazie soku pomarańczowego i mango cocktail based on orange juice and mango	19ZŁ.
<u>LEMONIADA POMARAŃCZOWA 350ML.</u> orange lemonade	16ZŁ.
<u>LEMONIADA CYTRYNOWA 350ML.</u> lemon lemonade	16ZŁ.
<u>NAPOJE GAZOWANE 250ML.</u>	10ZŁ.
<u>WODA GAZOWANA / NIEGAZOWANA 330ZML.</u>	10ZŁ.

ALKOHOLE

PIWO

CYDR

WINO

WÓDKA

WHISKY

GIN

RUM

TEQUILA

BRENDY

WERMUTY